

正宗麻辣去骨凤爪价格 麻辣去骨凤爪价格 胜缘食品厂

产品名称	正宗麻辣去骨凤爪价格 麻辣去骨凤爪价格 胜缘食品厂
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：六安市胜缘食品有限公司

麻辣去骨鸡爪

六安盛源食品有限公司是一家集研发、生产和销售食品原料、冷冻禽类副产品、半成品食品和休闲食品的专业食品企业。公司位于六安市裕安区顺口镇开发区，总投资7000多万元，员工300多名，年生产销售1.5亿元。

麻辣无骨鸡脚主要成分:500克无骨鸡脚辅料:生姜4克，大蒜6克，花椒2克，天竺葵2克，生抽6克，老抽4克，八角3克，干辣椒适量，盐适量，水适量，正宗麻辣去骨凤爪价格，油3克。麻辣去骨鸡脚的方法:1。将去骨鸡爪解冻，去除指甲，切成2块；2.将水加入锅中，煮沸，加入去骨鸡爪，热烫，捞出，用流动的水清洗，沥干水分备用；3.将生姜和大蒜切片；4.将油放入锅中，加热，加入大蒜和姜，炒至有香味。5.加入天竺葵、胡椒、干辣椒和八角，翻炒均匀。6.加入适量清水7。加入陈年生烟，加入适量盐8。加入加工好的去骨鸡脚，用大火煮沸，转到低火炖至你喜欢的软糯度。9.用高温收集果汁

麻辣去骨鸡爪做法

六安盛源食品有限公司通过了ISO 9001: 2008质量管理体系认证和SC生产许可证认证，被评为“市级农业产业化龙头企业”、“六安产品”、“六安商标”、“安徽省商标”等。

麻辣无骨鸡爪:主要成分:300克无骨鸡爪，辅料:适量油、适量盐、适量姜、适量老抽、适量胡椒粉。步骤:

1. 浸泡去骨鸡爪超过2小时，然后放血2次。然后取出去骨鸡爪，放入4102锅中热烫。3.取出后，再次放入锅中，加入适量水慢炖。当去骨的鸡脚腐烂了50%或60%时，加入旧烟5。然后加入剁碎的胡椒和盐，即食麻辣去骨凤爪价格，搅拌均匀，炖至味道好。

六安盛源食品有限公司是一家集研发、生产和销售美味食品原料、冷冻禽类副产品、半成品食品和休闲食品的专业食品企业。

粘贴辣椒去骨鸡脚的材料:去骨鸡脚6只，干辣椒100克，辣椒100克，生姜100克，家常麻辣去骨凤爪价格，小米50克，泡椒5-8只，麻辣去骨凤爪价格，酱油100克，盐1勺，鸡精适量，粘贴辣椒去骨鸡脚适量。
程序:步:清洗去骨鸡爪，剪指甲。将去骨鸡爪放入锅中煮5分钟，去除血沫。然后沥水变干。将干辣椒放入没有油的锅中，将小米版本的步骤4放入锅中，像干辣椒一样翻炒至糊状，然后切成2块。放姜和胡椒。油炸小米很辣。首先，在锅里翻炒至香味扑鼻，然后加入去骨鸡爪一起翻炒，然后加入酱油。翻炒2-3分钟，然后加入水和泡椒一起煮10分钟。根据你的需要加盐。

正宗麻辣去骨凤爪价格-麻辣去骨凤爪价格-胜缘食品厂由六安市胜缘食品有限公司提供。“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”就选六安市胜缘食品有限公司(www.lasysp.com)，公司位于：六安市裕安区分路口镇街道，多年来，胜缘食品有限公司坚持为客户提供好的服务，联系人：张奎。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。胜缘食品有限公司期待成为您的长期合作伙伴！